Galletas de almendra y esencia de vainilla

Ingredientes

- *65 grm. de azúcar.*
- *120 grm. de mantequilla a temperatura ambiente.*
- *1 huevo ligeramente batido.*
- *1/2 cucharita de esencia de vainilla.*
- *50 grm. de almendra molida*
- *135 grm. de HARINA CAPRI.*
- *Láminas de almendra para decorar.*
- *Azúcar pulverizada.*

Preparación

- *Para comenzar, precalienta el horno a 190º con calor arriba y abajo.*
- *En un recipiente y con ayuda de una batidora eléctrica, bate la mantequilla y el azúcar hasta lograr una mezcla cremosa.*
- *Agrega a esta mezcla el huevo y la esencia de vainilla hasta lograr una mezcla uniforme.*
- *Incorpora la almendra molida y nuestra HARINA CAPRI poco a poco mezclando con una cuchara de palo.*
- *Deja reposar la masa por 10 minutos y mientras tanto coloca papel aluminio sobre la bandeja de horno.*
- *Con ayuda de una cuchara de postre, toma montoncitos de masa y depositalos sobre la bandeja de horno (recuerda separar las porciones porque la masa crecerá) y sobre estos ubica las láminas de almendras y presiona ligeramente para que se adhieran.*
- *Hornea las galletas durante 15 a 20 minutos o hasta que se doren.*
- *Retira del horno y espolvorea con azúcar pulverizada. Deja que se enfríen completamente antes de servir.*

ORGANIZACION SOLARTE & CIA. S.C.A

www.organizacionsolarte.com